

Kontrolrapport

Virksomhed **Hija de Sanchez Kødbyen**

Adresse **Slagterboderne 8**

Postnr./By **1716 København V**

CVR-nr. **36917555**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	
Andet	

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

Resultat	Betyder
1	Ingen anmærkninger
2	Indskærpelse
3	Påbud, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget

Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley

Elite Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato		
19-02-2020		
Tidligere kontrol		
Dato	31-01-2019	
Dato	14-11-2018	
Dato	31-10-2018	
Hygiejne: Rengøring		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret virksomhedens opbevaring og hygiejnisk adskillelse af fødevarer, generelle procedurer for varmebehandling, nedkøling, håndtering af gris stegt på grill samt at virksomheden har tilstrækkelige håndvaske med sæbe og papirhåndklæder. Ingen anmærkninger.

Generelt vejledt om anvendelse af latexhandsker i produktionen.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring og vedligeholdelse af gulve, vægge, borde, maskiner, inventar i lofter lokaler hvor der opbevares og håndteres fødevarer. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Konkret vejledt om vedligehold af køleboksens loft, der skallede visse steder. Forholdet vurderes bagatelagtigt under de nuværende forudsætninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af varemottagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling fra sidste besøg til d.d. Konkret vejledt om dokumentation af opvarmning, da virksomheden blander varmholdelse og opvarmning sammen i dokumentationen. Forholdet vurderes bagatelagtigt under de nuværende forudsætninger.

Kontrolleret virksomhedens måleudstyr uden anmærkninger.

Kontrolrapport

Virksomhed **Hija de Sanchez Kødbyen**

Adresse Slagterboderne 8

Postnr./By 1716 København V

CVR-nr. 36917555

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol. Det indskræpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater. Følgende er konstateret: Der var ikke udført nedkølingsdokumentation siden sidste kontrolbesøg, og virksomheden opvarmer og nedkøler regelmæssigt som en del af produktionen. Virksomheden havde ingen bemærkninger. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.